

Suppen & Salate

- soups & salads -

Klare Kraftbrühe mit Sherry und Flädli	9.50
<i>clear beef broth with sherry and shredded pancakes</i>	
Tomatencremesuppe mit Basilikum und Rahmhaube	10.50
<i>homemade cream of tomatoes with fresh basil and whipped cream</i>	
Grüner Saisonsalat	10.50
<i>green salad</i>	
Gemischter Salat	12.50
<i>mixed salad</i>	
Gersauer Salat	17.50
<i>bunter grüner Blattsalat mit einem halben Gersauer Käsekuchen</i>	
<i>small piece of Gersauer cheese quiche served with green salad</i>	

Unsere Salate werden mit französischer oder italienischer Salatsauce serviert
our salads are served with french or italian dressing

Fitnesssteller

- fitness plates -

Unsere Fitnesssteller sind bunt gemischte Saisonsalate garniert mit Früchten
our fitness plates are colourful mixed seasonal salads garnished with fresh fruit

Panierte Schweinsschnitzel	23.50 / 28.50
<i>breaded pork schnitzel</i>	
Eglifilet-Knusperli mit Tartarsauce	32.50
<i>tender perch fillets in backing dough served with tartar sauce</i>	
Pouletbrust vom Grill mit Kräuterbutter	25.50
<i>grilled chickenbreast with herb butter</i>	
Schweins Cordon-Bleu	32.50
<i>escalope of pork "Cordon-bleu"</i>	
Riesenkrevetten und Avocados	29.50
<i>giant shrimps and avocados</i>	

Kalte Köstlichkeiten

- cold delicacies -

Schwyz Rinds Tatar 21.50 / 32.50

nach Hausrezept und mit Brandy verfeinert
swiss prime beefsteak tartare with brandy



Innerschwyz „Plättli“ 21.50 / 32.50

Trockenfleisch, Chämiwurst, Rohschinken, Speck und Käse
local air dried meat and cheese specialities

Melone mit Rohschinken 21.50 / 32.50

saftige Charantais Melonen mit Innerschwyz Rohschinken
juicy melons with local raw ham

Innerschwyz Spezialitäten

- local specialities -

Gersauer Käsekuchen 16.50

serviert mit Kümmel (mit grünem Salat plus 7.50)
traditional Gersauer cheese quiche (with green salad plus 7.50)

Gersauer Käsekuchen „Spezial“ 19.50

mit Speck und Zwiebeln (mit grünem Salat plus 7.50)
*traditional Gersauer cheese quiche with bacon and onions
(with green salad plus 7.50)*

Äpler Magronen 24.50

mit Kartoffeln, Rahm, Käse, Zwiebeln und Apfelmus
maccaroni with cream, cheese, potatoes, onions and apple sauce



Innerschwyz Ravioli 21.50 / 32.50

gefüllt mit Käse, Zwiebeln und Apfel und in Butter geschwenkt
ravioli filled with cheese, onions and apple, roasted in butter

Küssnachter Käsefondue 26.50

mit Küssnachter Käse, Apfelwein aus der Region und Rigi-Kirsch
cheese fondue with local cheese, cider and Rigi-Kirsch

Unser Fondue wird mit Brotwürfeli, Cornichons und Silberzwiebeln serviert
our fondue is served with bread, cornichons and sweet onions

Hausspezialität

- house specialty -

Rinds-Entrecôte „Café de Paris“

zartes, knochengereiftes Innerschwyzer Entrecôte (ca. 220g) vom Mittelstück
Im Pfännchen serviert mit Sauce Café de Paris, Pommes Frites und Saisongemüse
*best quality grilled local rib steak served in a pan with homemade herb butter
sauce accompanied by french fries and vegetables of the season*

48.50

Schweizer Klassiker

- Swiss evergreens -

Panierte Schweinsschnitzel 23.50 / 28.50

serviert mit Pommes Frites und Gemüse

pork „Schnitzel“ served with french fries and fresh vegetables

Schweins Cordon-Bleu 32.50

gefüllt mit Bergkäse und Bauernschinken, dazu Pommes Frites und Gemüse

escalope of pork “Cordon-bleu“ with french fries and vegetables

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart“ 43.50

mit einer feinen Champignonrahmsauce und frischer Rösti

sliced veal in a cream sauce with fresh mushrooms and served with rösti

Mistkratzerli 36.50

im Ofen gebackenes Guggeli mit Rosmarinbutter und Pommes Frites

oven baked poussin with rosemary butter and french fries

„Rütli“ Kotelett 28.50

paniertes Schweinskotelett (300g) mit Tomatenspaghetti

crumbed giant pork chop with tomato spaghetti

Swisstell Burger 27.50

Rindsburger im Sesambrötchen dazu Coleslaw Salat und Pommes Frites

beef burger in sesambun served with coleslaw and french fries

- zusätzliche Zutaten: Speck, Käse, Spiegelei

je 2.50

- *additional items: bacon, cheese, fried egg*

Fischgerichte

- fish dishes -

Felchenfilets „Gersauerart“ 35.50

mit einer feinen Weisswein-Kräutersauce

serviert mit Salzkartoffeln oder Reis und frischem Saisongemüse

whitefish fillets with a white wine and herb sauce

served with boiled potatoes or rice and fresh seasonal vegetables



Felchenfilets „Müllerinnenart“ 35.50

in Butter gebraten mit Petersilie und gerösteten Mandeln

serviert mit Salzkartoffeln oder Reis und frischem Saisongemüse

whitefish fillets fried in butter with parsley and roasted almonds

served with boiled potatoes or rice and fresh seasonal vegetables

Egli-Knusperli 35.50

zarte Eglifilets im Backteig mit feiner Tartarsauce

serviert mit Salzkartoffeln oder Reis und frischem Saisongemüse

deepfried filets of perch in backing dough with homemade tartare sauce

served with boiled potatoes or rice and fresh seasonal vegetables

Fish & Chips 28.50

zarte Eglifilets im Backteig mit feiner Tartarsauce

serviert mit Pommes Frites

deepfried filets of perch and french fries with tartare sauce

Herkunft Fisch

Felchenfilets: (CH) Vierwaldstättersee, Eglifilets: (PL) produziert in der Schweiz

Herkunft Fleisch

Schwein, Kalb, Rind, Geflügel, alles (CH) Felder Schwyz / Heinzer Muotathal

Letzte Bestellung ist 21.30 Uhr (Sonntag 20.30 Uhr)

last order 9.30 pm (Sunday 8.30 pm)

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte den Service

In case of allergies or intolerances, please ask our service

Preise in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

prices in Swiss franc incl. 8.1% VAT